GARANTIE

ARRÊTEZ-VOUS!

Ne rapportez pas le produit au magasin.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'ASSISTANCE OU DE PIÈCES, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE DE COLEMAN® HOTLINE

1-800-275-4617

HEURES : 10 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche)

ASSISTANCE:

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE • DÉPANNAGE
QUESTIONS DE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

CONSEIL: ASSEMBLEZ VOTRE GRIL IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES 30 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.

LISTE DE CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU GRILL

Pour assurer la sécurité de votre famille, faites les contrôles suivants:

- ☐ LISEZ et COMPRENEZ le guide d'utilisation et consignes de sécurité.
- ☐ NE PAS positionner ou utiliser ce barbecue sous un surplomb ou toute autre construction non protégée, contre un mur, proche d'une clôture en aluminium, une fenêtre ou de grillage.
- ☐ VÉRIFIEZ que l'embout du régulateur est bien aligné au centre du robinet de la bonbonne de GPL. Ne faussez PAS le filetage de cette connexion. Fausser le filetage risque de causer un incendie ou une explosion à la connexion de bonbonne.
- ☐ VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ de tous les raccords tel que cela est spécifié dans le présent guide d'utilisation. Les tests d'étanchéité doivent être faits sur tous les nouveaux barbecues, même ceux qui ont été assemblés par un assembleur ou par un technicien en gaz. Les contrôles d'étanchéité doivent être effectués souvent par la suite.
- ☐ AVANT D'OUVRIR L'ARRIVÉE DE GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont sur la position « FERMÉ », que l'arrivée de gaz est coupée et que le régulateur est convenablement raccordé à la bonbonne. Observez ensuite la PROCÉDURE D'ALLUMAGE CONVENABLE, telle qu'elle est décrite dans le présent guide. Si les étapes susmentionnées ne sont pas observées, vous risquez d'avoir des problèmes avec votre appareil, comme des petites flammes ou d'autres problèmes.
- ☐ Attention aux SURFACES CHAUDES y compris le couvercle, la poignée du couvercle, les tablettes latérales et le panneau de commande. Portez des gants de protection lors de l'utilisation du barbecue.
- ☐ Enlevez et nettoyez le plateau d'écoulement et de collection de graisse QUICK CLEAN^{MC}, le collecteur de graisse QUICK CLEAN^{MC} et les plaques de distribution de chaleur Even Heat^{MC} afin d'éviter les feux de graisse et les embrasements.
- ☐ Enlevez et nettoyez les brûleurs EVEN HEAT^{MC} afin d'éviter des embrasements éclair causé par des toiles d'araignées et des blocages.

DURABILITÉ • PUISSANCE • PERFORMANCE

MANUEL DE SECURITE ET ENTRETIEN

LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des accessoires ou des pièces de rechange hors de garantie ou pour inscrire votre garantie, visitez notre site Web à l'adresse **www.colemanbbqs.com**

⚠ MISE EN GARDE

Lisez et observez toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'assembler l'appareil et de cuisiner.

⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR ET CONSOMMATEUR

Le présent guide doit toujours être conservé avec le produit.

⚠ MISE EN GARDE

Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que de graves blessures, voire la mort.

Observez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si le gril a été assemblé par le distributeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des directives d'allumage du présent guide.

⚠ DANGER

1. Si vous décelez une odeur de gaz:
   a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil
   b. Éteignez toute flamme nue
   c. Ouvrez le couvercle
   d. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie local.

2. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

3. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas étre entreposée dans le voisinage de cet apparell ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION

EN PLEIN SOLEIL, ET EN FONCTIONNEMENT, L'ACIER INOXYDABLES ET EN ACIER DU BBQ PEUT DEVENIR TRES CHAUD.

CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS.

Numéro de révision #: 06302014 AT

⚠ CAUTION

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide. Portez des gants de protection lors de l'assemblage et de l'utilisation de cet appareil.

Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier l'assemblage du tuyau flexible et du régulateur ou du robinet afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse:

www.colemanbbqs.com

TABLE DES MATIÈRES

Installation/ Mises en Garde Supplémentaires 1

Raccordements de Gaz et Mises en Garde
- Exigences applicable aux bonbonnes de GPL 2
- Démontage, Transport et Entreposage des Bonbonnes de GPL 3
- Remplissage d'une Bonbonne de GPL 3

Régulateur et Tuyau Flexible de Sécurité
- Raccordement du Régulateur la Bonbonne de GPL 4
- Dispositif de Régulation de Débit 4
- Réinitialisation de la Fonction de Régulation de Débit (Modéle à Propane) 4

Tests d'étanchéité 5

Modèles à Gaz Naturel 6
- Reinitialisation de la Fonction de Régulation de Débit (Modéle à Gaz Naturel) 7

Mode D'emploi – Directives D'allumage 7

Mode D'emploi – Pour Éteindre 8

Prévention
- Vérification de la Flamme du Brûleur 9
- Embrasements 9
- Feux de Graisse 10
- Feux Flash-Back 10

Dépannage
- Allumage InstaStart^{MC} 11
- Brûleurs Even Heat^{MC} 11

Entretien et de Nettoyage 13
- Assaisonnement des grilles 15

L'entreposage de Votre Barbecue 16

Commencez à Griller
- Méthodes de Cuisson au Barbecue et trucs et Astuces Grillade 18
- Réglages des Commandes du Barbecue 18

Conseils d'Ordre Général pour le Brûleur Latéral / le Poêle à Saisir 20

Jauge de carburant Quick Check 20

Minuteur de cuisson 60 minutes facile à lire 20

Garantie et Service Après-Vente 22

INSTALLATION

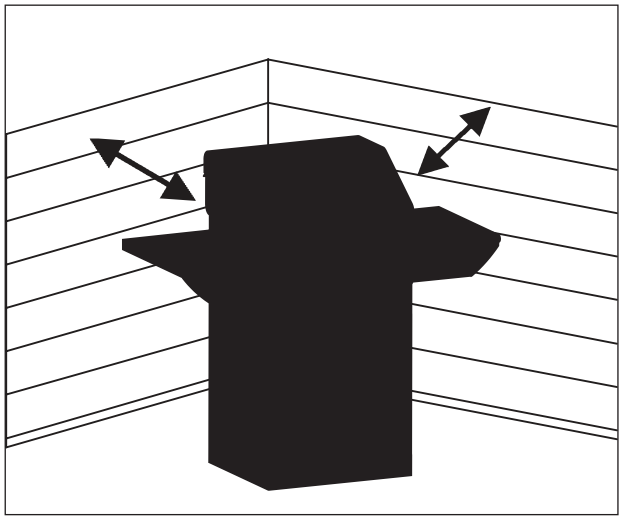
L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national sur le gaz combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1./NFPA 54, au code sur l'installation de gaz naturel et de propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1, ou au code sur l'entreposage et la manutention de propane pour les véhicules récréatifs (Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles), ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi qu'au code sur les véhicules récréatifs applicable, CSA Z240 RV Series, selon le cas.

INSTALLATIONMISES EN GARDE SUPPLÉMENTAIRES

Écart minimum entre l'appareil et toute matière combustible adjacente:

Minimum de 36 po (91.44 cm) du bord le plus en saillie sur tout le pourtour barbecue.

- **NE FAITES PAS** fonctionner ce barbecue sous une quelconque construction surplombante ou près d'une surface non protégée, revêtement extérieur en aluminium, fenêtre, ou clôture.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda ou un patio couvert.
- **NE BLOQUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation vers le barbecue.
- **NE PAS** placer le Barbecue contre un mur ou autre structure solide.
- **GARDEZ** toujours la zone autour du barbecue propre et libre de toute matière combustible, comme l'essence ou un quelconque autre liquide inflammable, le papier ou les chiffons imprégnés d'huile.
- **SOUVENEZ**-vous que ce barbecue est uniquement conçu pour l'usage à l'extérieur des bâtiments et qu'il ne faut jamais l'utiliser à bord d'une quelconque embarcation ou d'un quelconque véhicule de plaisance.
- **UTILISEZ** toujours ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré situé à au moins 36 po (91.44 cm) de tout édifice ou logement.
- **FERMEZ** toujours le robinet de la bonbonne de GPL et enlevez l'écrou de raccordement avant de déplacer la bonbonne de GPL pour l'éloigner du lieu d'utilisation spécifié.
- **VÉRIFIEZ** les flammes des brûleurs à intervalles réguliers.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un brûleur en gardant le couvercle fermé. L'accumulation de gaz non brûlés dans un barbecue fermé est dangereuse.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue fonctionner sans surveillance.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si vos facultés sont affaiblies par l'effet de l'alcool ou d'une drogue.
- **NE RANGEZ AUCUNE** bonbonne de GPL (propane) de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.
- **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous de ventilation sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** une quelconque briquette de charbon ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue avant d'avoir vérifié son étanchéité.



Dégagement minimum de 36 po sur les deux côtés et à l'arrière du barbecue.

EXIGENCES APPLICABLES AUX BONBONNES DE GPL

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg (20 lbs) ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

La bonbonne d'alimentation en GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses).

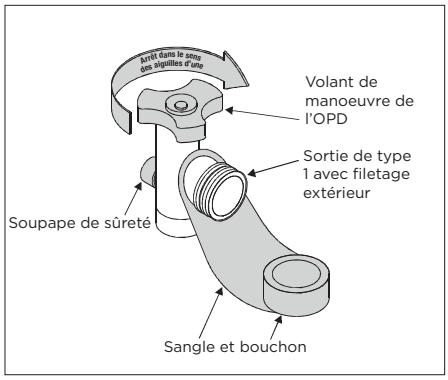
GAZ DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. **Pour votre sécurité**, on donne au GPL une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et peut brûler soudainement s'il est mélangé à de l'air.

Exigences applicables aux bonbonnes de GPL:

- Utilisez **uniquement** des bonbonnes de GPL conformes aux exigences suivantes:
- 12 po (30,5 cm) (diamètre) x 18 po (45,7 cm) (hauteur) et capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bonbonnes de GPL doivent être construites et marquées conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses). Voir les marques sur le collier de la bonbonne de GPL.

Le robinet de la bonbonne de GPL doit comporter les éléments suivants:


Arrêt dans le sens des aiguilles d'une
Volant de manoeuvre de l'OPD
Sortie de type 1 avec filetage extérieur
Soupape de sûreté
Sangle et bouchon

- **Robinet « FERMÉ »** muni d'une sortie de robinet de bonbonne conforme aux normes en vigueur. ANSI Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 (Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur).
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril. On reconnaît facilement un robinet de type 1 au gros filetage extérieur du robinet.
- Une soupape de sûreté directement raccordée à l'espace occupé par la phase gazeuse dans la bonbonne.
- **Dispositif antidébordement homologué UL (OPD).** Le dispositif de sécurité OPD est identifié par un volant de manoeuvre triangulaire unique. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.
- Un dispositif permettant d'**extraire la phase vapeur**.
- Un **collier qui protège le robinet « FERMÉ » de la bonbonne de GPL**.
- Un **anneau au fond** de la bonbonne de GPL pour la fixer solidement sur la structure de support.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la soupape de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas la bonbonne. Utilisez seulement le type de capuchon anti-poussière qui est fourni avec la soupape de la bonbonne sur la soupape de la bonbonne. Tout autre type de capuchon ou bouchon peut mener à une fuite de propane.

⚠ MISE EN GARDE

Toute tentative de raccordement d'un régulateur à un quelconque raccord autre qu'un raccord de TYPE 1 correspondant risque de provoquer incendies, explosions, blessures ou dommages matériels. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de GPL, vérifiez que l'écrou de raccordement est convenablement resserré.

Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de GPL, vérifiez que l'écrou de raccordement est convenablement resserré.

DANGER

- Ne JAMAIS ranger une bonbonne de GPL de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous l'appareil.
- Ne jamais remplir une bonbonne au-delà de 80 % du maximum.
- Une bonbonne excessivement remplie ou mal entreposée est dangereuse à cause du risque de libération de gaz par la soupape de sûreté. Cela pourrait causer un intense incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez aucun objet ou matériau à l'intérieur du compartiment du chariot du barbecue de manière à possiblement entraver l'écoulement d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande ou la boîte de combustion.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bonbonne de GPL, et communiquez avec le service d'incendie.

MISES EN GARDE RELATIVES AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) :

- Fermez toujours le robinet de la bonbonne complètement quand le barbecue n'est pas utilisé.
- Maniez toujours le robinet de la bonbonne avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de GPL sans régulateur au barbecue.
- Gardez toujours la bonbonne, en cours d'utilisation, solidement attachée à la verticale.
- Ne jamais exposer la bonbonne aux rayons directs du soleil ou à une chaleur excessive.
- Ne jamais insérer un objet quelconque dans la sortie du robinet, car cela risque d'endommager le clapet de non-retour. Un clapet de non-retour abîmé risque de fuir et de provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda, un patio couvert ou un autre édifice. Assurez-vous que la zone d'entreposage est abondamment ventilée.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans une zone où jouent des enfants.

DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BONBONNES DE GPL

Avant de débrancher la bonbonne de GPL:

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de GPL sur la position « FERMÉ ».
2. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous servant uniquement de la main – n'utilisez aucun outil pour effectuer le débranchement. Sortez la bonbonne de GPL du chariot.
3. Posez le bouchon de sûreté sur le robinet de la bonbonne de GPL. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec le robinet de la bonbonne.

- **Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.**

⚠ MISE END GARDE

Lors du transport et de l'entreposage de la bonbonne, veillez à ce qu'elle reste en position verticale et non pas couchée sur le côté. Ne fumez pas à proximité d'une bonbonne, surtout au cours de son transport dans un véhicule.

REMPLISSAGE D'UNE BONBONNE DE GPL

- Faites uniquement appel à des distributeurs autorisés et expérimentés.
- **Assurez-vous que le distributeur inspecte la bonbonne et effectue un test d'étanchéité sur celle-ci avant de la remplir.**
- Le distributeur de GPL **doit purger toute nouvelle bonbonne** avant de la remplir.
- Le distributeur ne doit **JAMAIS** remplir une bonbonne de GPL au-delà de 80 % de son volume. Le volume de propane contenu dans une bonbonne varie selon la température.
- Ne relâchez pas du gaz de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour vider une bonbonne de GPL, communiquez avec le distributeur de GPL ou demandez l'assistance du service d'incendie local.

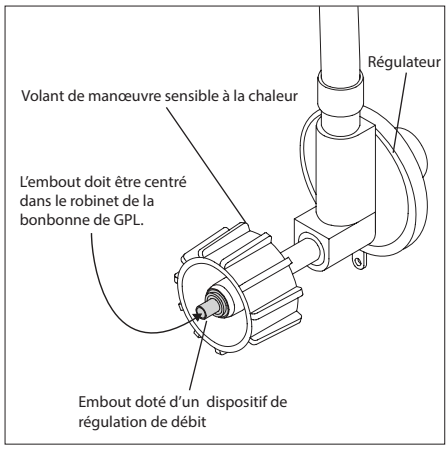
⚠ MISE EN GARDE

Le moindre manquement aux directives précédentes risque de causer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, de graves blessures, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE

La présence de gel sur le régulateur est un signe de remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bonbonne de GPL et communiquez avec le distributeur local de GPL pour obtenir de l'assistance.

MODÈLES AU PROPANE:


Régulateur
Volant de manœuvre sensible à la chaleur
L'embout doit être centré dans le robinet de la bonbonne de GPL.
Embout doté d'un dispositif de régulation de débit

Votre barbecue est conçu pour être alimenté avec du GPL à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé au préalable à cette pression est livré avec votre barbecue.

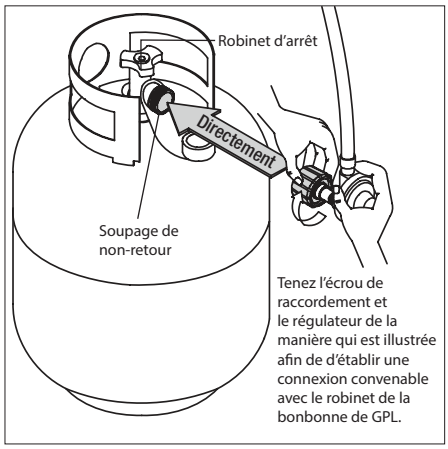
Le tuyau flexible et le régulateur sont livrés avec les éléments suivants :

RFR-1 Raccordement de fermeture rapide

Tous les modèles ont été conçus pour être utilisés avec une bonbonne de GPL dotée d'un nouveau système de raccordement de fermeture rapide (RFR-1). Le système RFR-1 incorpore un nouveau dispositif de sécurité requis par le comité directeur des normes canadiennes.

- Le gaz ne s'écoule que jusqu'à ce que la source de gaz soit correctement raccordée.
- Un élément thermique arrêtera l'écoulement du gaz entre 240 °F et 300 °F.
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de régulation de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes à l'heure

Raccordement du régulateur à la bonbonne de GPL


Robinet d'arrêt
Directement
Soupage de non-retour
Tenez l'écrou de raccordement et le régulateur de la manière qui est illustrée afin de d'établir une connexion convenable avec le robinet de la bonbonne de GPL.

1. La bonbonne de GPL doit être convenablement attachée au gril.
2. Tournez tous les boutons de commande sur la position « FERMÉ ».
3. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manoeuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le bouton de sûreté du robinet de la bonbonne de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la sangle livrés avec le robinet.
5. Tenez le régulateur et insérez l'embout dans le robinet de la bonbonne de GPL. Serrez l'écrou de raccordement manuellement. Veillez à maintenir le régulateur aligné sur le robinet de la bonbonne de GPL afin d'éviter de fausser le filetage de la connexion.
6. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le à fond. Le régulateur formera un joint étanche contre le dispositif anti-retour du robinet de la bonbonne de GPL, ce qui induira une certaine résistance.

NOTEZ BIEN :

Si vous n'arrivez pas à réaliser le raccordement, démontez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'arrivez toujours pas à réaliser le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!**

⚠ DANGER

Ne jamais insérer un objet ou un corps étranger, quel qu'il soit, dans la sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté, car cela risque d'endommager le robinet et de causer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, de graves blessures, voire la mort.

Dispositif de régulation de débit

Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de régulation de débit du régulateur.

- Les brûleurs n'atteignent pas une température suffisamment élevée
- Les flammes des brûleurs sont faibles
- La pression du gaz est faible
- Les brûleurs ne restent pas allumés

Réinitialisation de la fonction de régulation de debit (Modèle à propane)

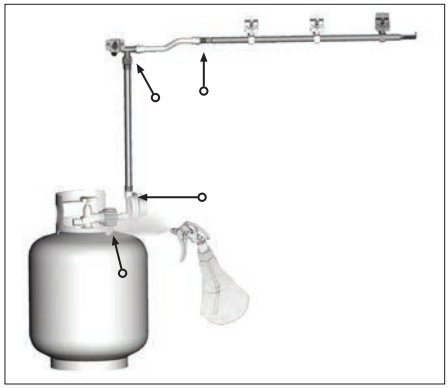
1. Après avoir mis tous les boutons de commande et la source de gaz en position « FERMÉ », ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le tuyau et le régulateur du réservoir de propane.
3. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position "MAX" (🔥) et laissez 1 à 3 minutes pour permettre à l'excès de gaz présent dans les soupapes et dans le collecteur de se dissiper.
4. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position « FERMÉ ».
5. Avec le couvercle du BBQ toujours OUVERT, raccordez le tuyau et le régulateur à la bonbonne de propane

- Ne faussez pas le filetage du raccordement. Serrez-le à la main uniquement.

6. Vérifiez tous les branchements du tuyau pour vous assurer qu'il est bien scellé.
7. Faites tourner lentement le bouton d'allumage pour le mettre en position « FERMÉ », de 1/4 à 1/2 tour à chaque fois.
8. Attendez environ 5 secondes afin de donner le temps à la pression du tuyau et du régulateur de se stabiliser (pour empêcher la réactivation du dispositif de régulation de débit).
9. Mettez le bouton de contrôle du brûleur choisi en position « MAX » ( ).
10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur choisi à l'aide d'une allumette et d'un porte-allu mettes ou d'un allume-feu.

Avoid activating the Flow Limiting Feature by following the proper start up and shut down procedures and performing a complete leak test and safety check to ensure that there are no leaks in the system, and that a positive connection has been made between the gas source and manifold assembly.

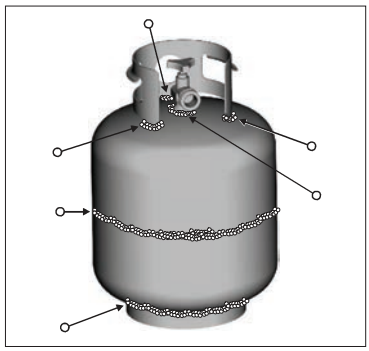
TESTS D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ASSEMBLAGE DU ROBINET, DU TUYAU FLEXIBLE ET DU RÉGULATEUR



1. **Tournez tous les boutons de commande du gril sur la position « FERMÉ ».**
2. Assurez-vous que le régulateur est raccordé de manière étanche sur la bonbonne de GPL.
3. Enduisez le tuyau flexible, le régulateur et tous les raccords de la bonbonne de GPL jusqu'à la rampe d'alimentation en gaz du brûleur principal et des brûleurs latéraux de solution savonneuse au pinceau.
4. Ouvrez le robinet de la bonbonne de GPL à fond en tournant le volant de manoeuvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un soufflement, fermez le robinet de gaz immédiatement. Il y a une fuite dans la connexion. Corrigez le problème avant de poursuivre.
5. Si des bulles « grandissantes » se forment, il y a une fuite. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL immédiatement et resserrez les raccords. **Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation.** Communiquez avec nous pour obtenir des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en fournissant le numéro de série, le numéro et le nom du modèle de l'appareil, et le numéro et le nom des pièces requises (voir la nomenclature) au **un agent de service à la clientèle de Coleman® 1-800-275-4617**.
6. Fermez toujours le robinet de la bonbonne de GPL après le test d'étanchéité en tournant le volant de manoeuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vérifiez l'étanchéité de la bonbonne de GPL pour votre propre sécurité

ATTENTION: Le test d'étanchéité doit être répété à chaque échange ou remplissage de la bonbonne de GPL.



- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas une flamme nue pour chercher les fuites de gaz.
- L'étanchéité du barbecue doit être vérifiée à l'extérieur, dans un endroit convenablement ventilé, loin de toute source d'allumage, comme les appareils électroménagers alimentés au gaz. Pendant le test d'étanchéité, gardez votre barbecue loin de toute flamme nue ou étincelle.
  - Utilisez un pinceau propre et une solution 50-50 de savon doux.
  - Enduisez les zones indiquées par des flèches dans la figure ci-dessous de solution savonneuse au moyen du pinceau dans la figure A.

⚠ ATTENTION

S'il est évident qu'il y a des excès d'abrasions ou d'usages, ou le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant que l'appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur soit mis en marche. Le tuyau de remplacement devra être celui spécifié par le manufacturier.

⚠ MISE EN GARDE

Pour toutes les nouvelles connexions résidentielles de gaz naturel, veuillez faire appel à un technicien agréé en gaz pour faire installer votre barbecue au gaz naturel.

SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ NATUREL

Tous les barbecues au gaz naturel Coleman® sont livrés avec un tuyau flexible pour gaz naturel de 10 pi muni d'une connexion à emboîture à raccordement rapide. Cela vous permet de raccorder votre barbecue à votre conduite de gaz résidentielle.

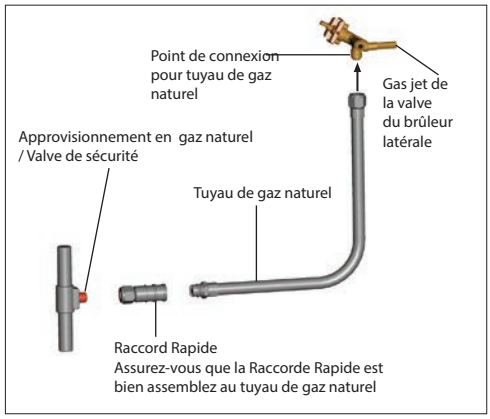
Raccordement

1. Tirez la gaine de l'emboîture à raccordement rapide vers l'arrière, puis insérez le bout mâle et relâchez la gaine.
2. Poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que la gaine revienne vers l'avant par effet de ressort, de manière à verrouiller le bout mâle dans l'emboîture.

Débranchement

1. Tirez la gaine vers l'arrière et sortez le bout mâle.

Test d'étanchéité Avant d'essayer de faire fonctionner ce gril


Point de connexion pour tuyau de gaz naturel
Gas jet de la valve du brûleur latérale
Approvisionnement en gaz naturel / Valve de sécurité
Tuyau de gaz naturel
Raccord Rapide
Assurez-vous que la Raccorde Rapide est bien assemblez au tuyau de gaz naturel

- Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « FERMÉ ».
- Connectez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz en premier lieu, puis ouvrez le couvercle et ensuite ouvrez le robinet d'arrêt de gaz.
  - Servez-vous toujours d'un pinceau ou d'un vaporisateur pour enduire tous les raccords de solution savonneuse 50-50 afin de vérifier leur étanchéité au gaz. Ne vous servez jamais d'une allumette ou d'une flamme nue à cette fin.
  - Soyez attentifs à la formation de bulles, car cela indique une fuite de gaz.
  - Si vous décelez une fuite, coupez toujours l'alimentation en gaz immédiatement, puis resserrez les raccords.
  - Avant d'allumer le gril, répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune fuite de gaz ne soit décelée.
  - Si vous n'arrivez pas à faire cesser une fuite, n'essayez pas d'allumer le gril. Pour obtenir de l'aide, communiquez toujours avec un technicien agréé en gaz naturel ou avec le **Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® 1-800-275-4617.**

NOUVEAU BARBECUE AU GAZ NATUREL

Si votre barbecue au gaz naturel a de mauvaises performances, y compris notamment de petites flammes, une faible chaleur ou une mauvaise distribution de la chaleur, veuillez étudier les informations suivantes:

- Consultez toujours la plaque signalétique à l'arrière du barbecue pour vérifier qu'il a effectivement déjà été configuré pour fonctionner au gaz naturel.
- Si vous avez des problèmes de performance avec un barbecue flambant neuf raccordé à une ancienne conduite de gaz naturel résidentielle, il se peut que la conduite de gaz naturel ne soit pas en mesure de fournir les 85 000 BTU qui sont absolument requis (selon le modèle). Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617 pour connaître les exigences applicables à votre appareil, puis consultez votre technicien agréé en gaz naturel
- Tous les travaux de plomberie afférents à l'alimentation en gaz doivent être réalisés par une agence de services qualifiée. La connexion d'alimentation doit être conforme aux normes établies par les autorités provinciales compétentes et aux dispositions du code d'installation CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Un robinet « FERMÉ » doit être installé entre le barbecue et la conduite principale d'alimentation. **Pour le gaz naturel, utilisez une conduite de gaz naturel de 3/8 po ou d'1/2 po capable de fournir jusqu'à 85 000 BTU (selon le modèle).**
- **Au cours des tests d'étanchéité, isolez toujours le barbecue du circuit d'alimentation en gaz** en débranchant le barbecue et en fermant son robinet « FERMÉ » manuel et individuel. **Le réseau de conduites d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions manométriques supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).**
- Le circuit d'alimentation en gaz **doit être capable de fournir du gaz à une pression de 7 po de colonne d'eau au barbecue QUAND TOUS LES BRÛLEURS FONCTIONNENT.**

Reinitialisation de la fonction de régulation de debit (Modéle au gaz naturel)

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance, flamme trop basse, vous avez activé la fonction limiteur de débit dans la connexion du gaz naturel de votre maison. Pour réinitialiser le limiteur de gaz, procédez comme suit:

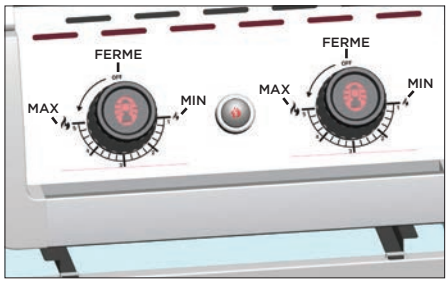
1. Ouvrez le couvercle du BBQ.
2. Confirmez que tous les boutons de contrôle sont bien dans la position arrêt (OFF).
3. Vérifiez que la valve de alimentation de gaz naturel attaché a votre maison est dans la position arrêt (OFF).
4. Débrancher le tuyau d'alimentation en gaz naturel en séparant l'Assemblée Quick Connect à la connexion de la maison.
5. Ouvrez tout les boutons de contrôle du BBQ à la position MAX.
6. Rebranchez le tuyau d'alimentation de gaz naturel en s'assurant que la connexion de montage Quick Connect est bien serrée.
7. En utilisant vos mains seulement, Vérifiez les connections pour assurez un raccord hermétique.
8. Tournez les boutons de commande à la position OFF / FERMÉ.
9. Tourner lentement sur la vanne d'alimentation en gaz naturel à la position MAX.
10. Attendre 30 secondes pour que la pression du gaz se stabilise (60 secondes durant le froid).
11. Activer / ouvrir le bouton de commande du brûleur choisi, à la position MAX et attendre 3 à 5 secondes.
12. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique, ou utiliser l'allumette et support pour allumer le brûleur sélectionné (allumeur du barbecue).
13. Répétez les étapes en cas d'échec au premier essai.

⚠ MISE EN GARDE

TOUS les barbecues Coleman® sont vendus soit en configuration GAZ NATUREL, soit en configuration PROPANE et il n'est pas possible des les convertir pour fonctionner avec l'autre source de gaz.

MODE D'EMPLOI - DIRECTIVES D'ALLUMAGE

Allumage- Brûleurs EVEN HEAT™



1. Ouvrez le couvercle
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs soient FERMÉS. (Enfoncer le bouton de commande et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de vous assurez qu'il soit en position « FERMÉ »)
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle choisi dans le sens inverse de l'aiguille jusqu'à la position MAX (🔥) Attendez que la pression se stabilise pendant 5 seconds.
5. Pressez le bouton d'alumage INSTASTART™. Vous entendrez des clics rapides. Répétez au besoin.
6. Vérifiez que le brûleur soit allumé
7. Après que le brûleur soit allumé, vous pouvez ouvrir les autres boutons de commande des brûleurs

Si le brûleur ne s'allume pas adéquatement en trois à cinq secondes, mettez le bouton de commande à la position « FERMÉ ». Mettez également le robinet de la bonbonne de GPL en position « FERMÉ ». Attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le brûleur à nouveau. Cela laissera au gaz le temps de se disperser.

⚠ AVERTISSEMENT

Les boutons de commande des brûleurs doivent être en position « FERMÉ » avant d'ouvrir la soupape de la bonbonne de propane liquide. Si laisser à la position « OUVERT » lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne à GPL, ceci déclencheras le Dispositif de régulation du débit de Gaz limitant le débit de gaz à la bonbonne a GPL. Si cela ce produit, veillez fermer la soupape de la bonbonne à GPL et les boutons de commandes des brûleurs et suivez les instructions "réinitialisez le dispositif limiteur de débit »

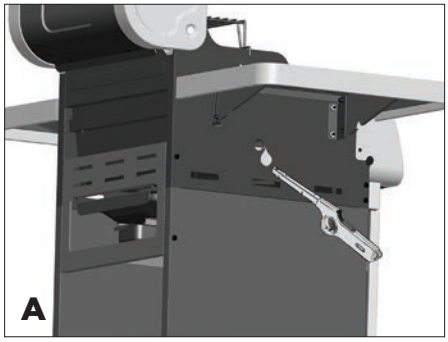
⚠ MISE EN GARDE

Ne vous tenez jamais avec la tête droit au-dessus du barbecue quand vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux afin d'éviter tout risque de blessure.

Allumage avec allumettes des brûleurs EVEN HEAT^{MC}

Répétez les étapes 1-3 de l'« Allumage des brûleurs principaux » à la page 6.

4. Allumage d'une allumette : Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur complètement à gauche dans le sens horaire en position « High » (élevée)/allumer.
5. Allumez immédiatement une allumette ou utilisez un briquet au butane et placez-le sur l'ouverture d'allumage du côté gauche du boîtier à brûleur. Illustré à la figure A.
6. Pour allumer les autres brûleurs, enfoncez et tournez le bouton de commande le plus près. La flamme suivra le contour du brûleur et s'allumera par l'armature de brûleurs. Laissez préchauffer le gril avec le couvercle du gril fermé pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

Allumage du Brûleur Latéral / Poêle à saisir (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Vérifiez que la soupape du brûleur latéral est « FERMÉ ».
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Attendez que la pression se stabilise pendant 5 secondes.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral en position MAX.
5. Pressez le bouton d'allumage INSTASTART^{MC} ( ) Vous entendrez des clics rapides. Vérifiezque les brûleurs sont allumés. Répétez au besoin.

Le couvercle du brûleur latéral sert à l'entreposage seulement. Laissez refroidir avant de fermer.

⚠ AVERTISSEMENT

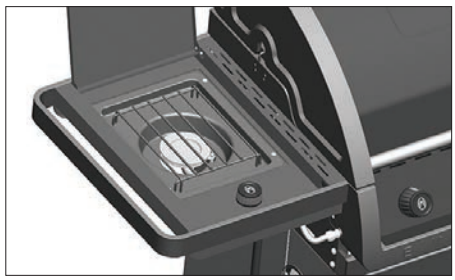
La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir au soleil.

⚠ AVERTISSEMENT

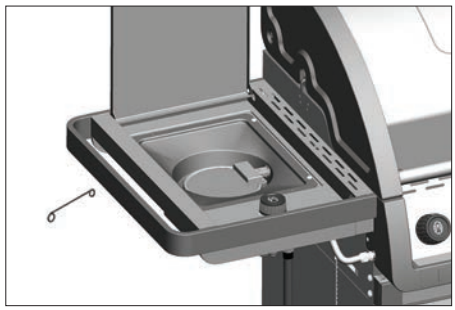
Si vous échouez à allumer le brûleur latéral immédiatement, tournez le bouton de commande du brûleur en position « FERMÉ » et attendez 5 minutes avant de rallumer avec une allumette.

Allumage du Brûleur Latéral / Poêle à saisir au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Vérifiez que la soupape du brûleur latéral est « FERMÉ ».
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Attendez que la pression se stabilise pendant 5 secondes.
4. Placez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
5. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral en position MAX ( )
6. Maintenez le porte-allumette et l'allumette allumée du côté gauche du brûleur latéral.



Brûleur latéral



Poêle a saisir

*Les produits sont peut-être pas exactement comme montré.

⚠ MISE EN GARDE

Si l'allumage ne se produit PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position « FERMÉ », attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continue de s'écouler par le brûleur et risque de s'allumer accidentellement en causant des blessures. Tournez les commandes et la source de gaz sur la position « FERMÉ » quand l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ IMPORTANT

Si vous avez le barbecue Coleman® Even Heat™ Hybride, consultez le Guide de Charbon de Bois pour les directives d'allumage de charbon de bois.

⚠ ATTENTION

Il faut toujours préchauffer le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position « MAX » pendant cinq (5) à dix (10) minutes avec le couvercle fermé. Après le préchauffage, réglez les commandes sur la position moyenne, qui convient à la plupart des opérations de cuisson.

Pour ÉTEINDRE

1. Appuyez et tournez chaque bouton de commande de brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre en position « FERMÉ ».
2. Fermez la valve de la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

⚠ MISE EN GARDE

Si la chaleur dégagé est trop faible, il ce peut que le Dispositif de Limitations du Débit de Gaz ait été enclenché par une fuite de gaz ou par l'emploi d'une mauvaise procédure d'allumage. Dans ce cas, fermer les boutons de commande du barbecue ainsi que la soupape de la bonbonne à GPL puis vérifiez l'étanchéité. Si vous ne décelez aucune fuite, effectuez une réinitialisation complète du régulateur.

PRÉVENTION

⚠ ATTENTION

Après l'allumage, vérifiez que le brûleur fonctionne convenablement et que la flamme a l'aspect souhaité. Si l'aspect de la flamme est anormal, consultez le guide de dépannage pour établir les mesures correctrices à prendre.

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours visuellement tous les brûleurs avant de les allumer. Les brûleurs Coleman® EVEN HEAT™ ont été conçu en usine afin d'obtenir un mélange correct d'air et de gaz. La propre flamme est illustrée sur le schéma A. Dans le cas où un des symptômes suivants se produit, veuillez suivre la procédure de nettoyage des brûleurs comme décrit dans la section maintenance de ce guide, ou réinitialisez le Dispositif de Régulation de Débit de gaz du Régulateur:

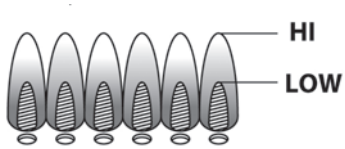


Schéma A

- Les flammes ne paraissent pas uniformes tout le long du tube du brûleur
- Une odeur de gaz conjointement avec des flammes des brûleurs qui paraissent jaunes et faibles
- Le barbecue n'atteint pas la température
- Le barbecue ne chauffe pas de façon homogène
- Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.

EMBRASEMENTS

Les embrasements se produisent des fois lorsque le jus des aliments tombe sur des plaques de distribution de chaleur ou des brûleurs qui sont chauds et prend feu. Quelques embrasements sont normaux et désirables comme cela aide à transmettre les saveurs uniques associées aux aliments grillés. Il est essentiel de contrôler l'intensité des embrasements afin d'éviter de brûler ou de cuire vos aliments de façon non homogène et d'empêcher des feux de graisse incontrôlés.

⚠ AVERTISSEMENT

Surveillez toujours attentivement le barbecue lors de la cuisson et baissez le niveau de la flamme en position basse ou « FERMÉ » si les embrasements s'intensifient.

Faites les suivants afin de garder les embrasements à un niveau désirable:

- Enlevez le gras de la viande avant de griller.
- Cuisez toujours avec le couvercle fermé et au réglage de chaleur le plus bas et efficace.
- Assurez-vous que les plaques de distribution de chaleur, les grilles de cuisson et le bas du boîtier des brûleurs soient nettoyés régulièrement afin d'éliminer l'accumulation de graisse.

Les embrasements peuvent augmenter la chaleur du barbecue et ajouter à l'accumulation de la graisse, ce qui augmente le risque d'incendie. Gardez votre barbecue propre et vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas d'obstacle, y compris les toiles d'araignées, afin de vous assurez que votre famille est protégée contre de graves dangers de sécurité tels que les feux "Flash-Back" et de "Graisse".

⚠ AVERTISSEMENT

L'accumulation de graisse sur les rabat-flammes, grilles de cuisson et dans le compartiment des bruleurs son extrêmement inflammable. Évitez les levés de flammes dangereuse et feux de graisse en retirant les pièces de votre gril pour ensuite les nettoyer.

FEUX DE GRAISSE

Caractéristiques d'un Feu de Graisse

- Un feu qui brûle à l'intérieur du boîtier des brûleurs du barbecue et qui peut devenir incontrôlable si il n'est pas surveillé.
- Normalement accompagné par de hautes flammes, beaucoup de fumée et de la suie noire.

Prévention des Feux de Graisse:

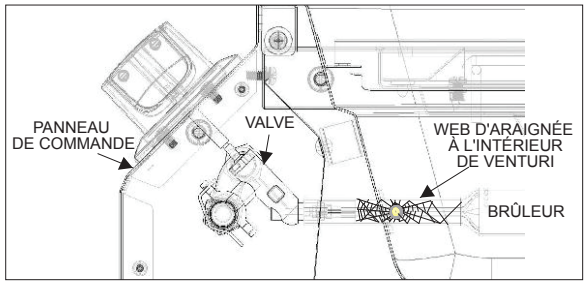
- Enlevez l'accumulation de graisse sur les pièces clés tels que les plaques de distribution de chaleur, les grilles de cuisson et le boîtier des brûleurs.
- Nettoyez fréquemment le plateau d'écoulement et de collection de graisse et le collecteur de graisse QUICK CLEAN^{MC}.
- Réduisez toujours la température de cuisson en position 'MOYEN' ou 'MIN' après avoir PRÉCHAUFFER.
- Faites brûler la graisse à chaque fois que vous avez fini de griller en réglant la température de votre barbecue en position « MAX » et en le laissant pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle fermé.

FEUX FLASH-BACK

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur de gaz et construisent souvent des nids à l'intérieur des brûleurs de votre barbecue et peut mener à un risque potentiel d'un feu Flash-Back. L'allumage de vos brûleurs sans avoir nettoyé les tubes venturi, les ports et l'intérieur de vos brûleurs peut mener à un grave feu Flash-Back et endommager vos propriétés et / ou causer des blessures.

Caractéistiques d'un feu Flash-Back

- Les flammes des brûleurs peuvent être grandes et jaunes
- Les boutons de commande sont chaud ou fondent
- Un feu ou un flash de feu qui brûle en dehors du boîtier des brûleurs et normalement visible à l'arrière ou en dessous du panneau de commande
- Les brûleurs ne s'allument pas



Prévention des feux Flash-Back:

- Enlevez les brûleurs afin de les nettoyer et de vérifier qu'il n'y a pas de blocage
- Nettoyez le bout de la soupape de gaz afin d'enlever toute accumulation ou tout blocage

⚠ AVERTISSEMENT

Au premier signe de flammes Jaune, turbulente ou brûleurs qui ne s'allume pas complètement, fermer votre barbecue pour ensuite retirez les brûleurs et nettoyé les obstructions tel que nids d'insectes qui ce trouve dans vos brûleurs et jet des soupapes de gaz.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

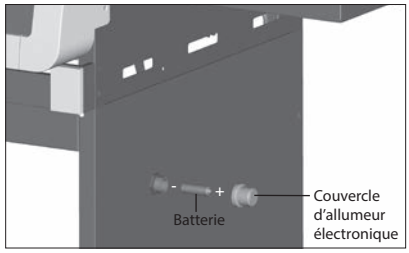
- **NE PAS** jeter de l'eau sur un feu
- **GARDEZ** du bicarbonate de soude à portée de mains pour éteindre un feu
- **SUIVEZ** tous les avertissement et contrôles de sécurité décrit dans le Manuel de Sécurité et d'Entretien et le Manuel
- **PROTEGEZ votre famille et domicile en faisant les étapes de nettoyage et d'entretien décrit dans ce manuel. this manual**

Veuillez visiter www.colemanbbqs.com pour obtenir plus d'information sur ces sujets.

DÉPANNAGE

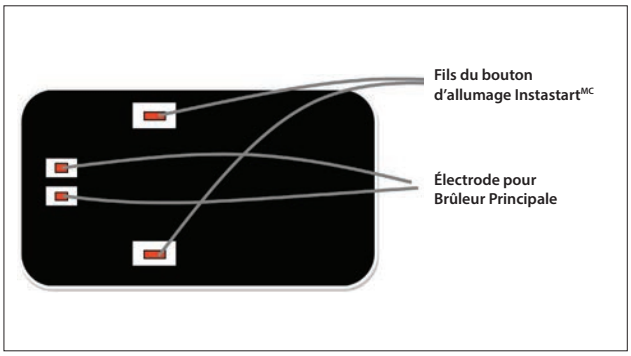
Résoudre les problèmes d'allumage Instastart^{MC}

1. Vérifiez les connexions **de fils** au **boitier d'allumage électronique**. Enfoncés les fils fermement.
2. Verifiez les fils pour des signes de dommages.
3. Remplacez la **batterie** dans l'assemblage d'allumeur électronique. L'extrémité positive vers l'extérieur.
4. Verifiez que le **capuchon** pour la pile de l'allumeur est bien fixer.
5. Verifiez que tout les electrode attaché aux brûleurs produisent une étincelle lorsque le bouton-poussoir **Instastart™** est actionné.
6. Vérifiez que le bouton-poussoir **Instastart™** sur le panneau de control produit un son de déclic continu lorsque le bouton est enfoncé.
7. Verifiez que l'extrémité de l'électrode soit positionné assez proche du trou de sortie de gaz du brûleur pour allumé correctement.
8. Verifiez les électrodes pour des fissures dans l'isolateur en porcelaine.

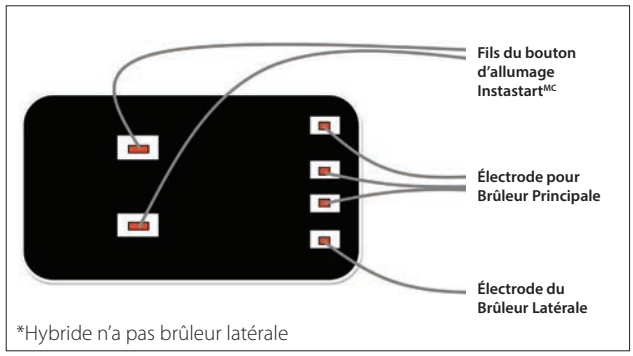


Remplacez la batterie. Ouvrez le couvercle. Appuyez le bouton d'allumage et écouter pour un déclic rapide.

COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} PETITS ESPACES

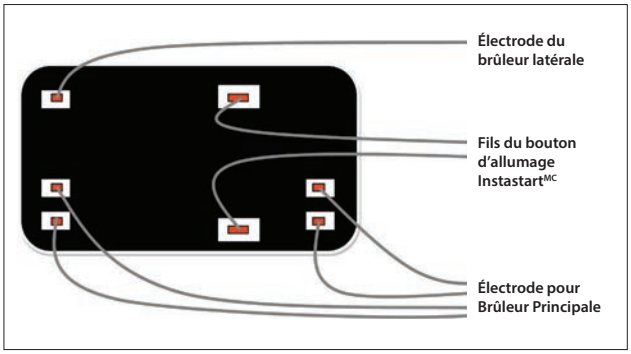


COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} 3-BRÛLEURS / HYBRIDE



*Hybride n'a pas brûleur latérale

COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} 4-BRÛLEURS



<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>IDENTIFICATION DE LA CAUSE</th></tr>
<tr><td>Les brûleurs ne s'allument pas (avec un allumeur ou une allumette)</td><td>• La connexion positive n'a pas été effectuée entre la bonbonne et le régulateur.
• Propane insuffisant ou épuisé.
• L'approvisionnement de gaz est éteint.
• Les brûleurs EVEN HEAT^{MC} ne sont pas adéquatement placés au-dessus des orifices de la valve.
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisation de la fonction de régulation du débit » à la page 4 et page 6.</td></tr>
<tr><td>Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (aucune étincelle)</td><td>• La batterie de démarrage est déchargée ou corrodée.
• Fils d'électrode desserrés
• L'électrode est brisée - l'isolant en céramique de l'électrode est endommagé.
• Boîte de démarrage électronique défectueuse.</td></tr>
<tr><td>Présence de feu au niveau du bouton et du panneau de commande = embrasement éclair</td><td>• Le brûleur EVEN HEAT^{MC} et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.
• Le brûleur EVEN HEAT^{MC} est placé incorrectement au-dessus du tuyau d'éjection de gaz.</td></tr>
<tr><td>Flammes avec fumée jaune/ odeur de gaz qui peut être sentie</td><td>• Le brûleur EVEN HEAT^{MC} et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.</td></tr>
<tr><td>Une flamme jaillit en position LOW (FAIBLE).</td><td>MODÈLES À PROPANE :
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Soit causer par une fuite ou un allumage incorrect. Voir page 4.
• Propane insuffisant ou épuisé
• Conditions de vents forts – Déplacez le barbecue afin de le protéger du vent.
• Le brûleur EVEN HEAT^{MC} n'est pas correctement placé au-dessus du tuyau d'éjection de gaz.
MODÈLES AU GAZ NATUREL :
• Problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 6.
• N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue.
• L`appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 6 (Modéle au gaz naturel).</td></tr>
<tr><td>Faible chaleur</td><td>MODÈLES À PROPANE :
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Soit causer par une fuite ou un allumage incorrect. Voir page 4.
• Assurez-vous que le problème est associé à un seul brûleur. Si cela semble être le cas, alors le brûleur EVEN HEAT^{MC} et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.
• Détectez un tuyau de gaz plié ou déformé
• Lorsque la température est basse, préchauffez plus longtemps.
MODÈLES AU GAZ NATUREL :
• N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue.
• La pression du gaz est influencée par la longueur et la taille des conduites d'alimentation de la conduite de gaz à partir de la maison. Veuillez suivre les recommandations du tableau ci-après. Consultez « Raccordements et mises en garde » à la page 6.
<table>
<tr><th colspan="2">DE LA MAISON AU BARBECUE</th></tr>
<tr><td>Jusqu'à 25 pi</td><td>Diamètre de 3/8 po</td></tr>
<tr><td>De 26 à 50 pi</td><td>Diamètre de 1/2 po</td></tr>
<tr><td>De 51 à 100 pi</td><td>2/3 po de tronçon de 3/4 po ou 1/3 po de tronçon de 1/2 po</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
Flamme faible ou incomplète (lorsqu'on sait que les brûleurs et les tubes de venturi sont propres et libres de toute obstruction)	**MODÈLES À PROPANE :** • Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. L`appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 4. **MODÈLES AU GAZ NATUREL :** • Problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 6. • N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue. • L`appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 6 modèle au gaz naturel.
Chaleur ou embrasement excessifs	• L'accumulation de graisse autour des brûleurs cause des levés de flammes dangereuse et des températures de cuisson surélever. • Opération de cuisson au réglage « MAX » (élevé) sans ajustement du contrôle de la température. • Le plateau et le récipient de récupération de graisse doivent être nettoyés. • Couvrir plus de 70% de la surface de cuisson, peut causer le BBQ à surchauffer. • Excès de gras sur les viandes et cuisson à température élevé.
L'intérieur du couvercle s'écaille - comme une peinture qui pèle	• L'intérieur du couvercle est en aluminium non peint. La graisse a cuit, s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement.
Chaleur décroissante, « son de claquement ».	• Propane épuisé. • Le brûleur et/ou les tubes du brûleurs sont obstrués.
Bourdonnement provenant du régulateur	• La valve du réservoir a été ouverte trop rapidement.
Fonte du tuyau d'approvisionnement en gaz	• Le tuyau d'approvisionnement en gaz et le régulateur de votre barbecue sont dotés d'un élément thermique qui interrompra le débit de gaz entre 240 °F et 300 °F, en faisant fondre le tuyau d'approvisionnement et en le débranchant réellement de la bonbonne de GPL. • Faible ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. • Surchauffe provoquée par des températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse. • L'accumulation de graisse dans le Collecteur et Plateau d'écoulement de graisse Quick Cleant

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Si vous avez des problèmes de fonctionnement ou de sécurité, y compris, mais sans s'y limiter à; 1) Un barbecue qui n'atteint pas sa température potentielle, 2) Des flammes de brûleurs qui sont jaunes, 3) Une odeur de gaz, 4) Des bruits d'éclatement, 5) Un allumage de brûleur délayé, 6) Une chaleur non homogène, 7) Des embrasements éclair, ou 8) Des feux de graisse, **ÉTEIGNEZ VOTRE barbecue tout de suite et suivez les étapes d'Entretien et de Nettoyage COLEMAN®.**

Étapes d'Entretien et de Nettoyage

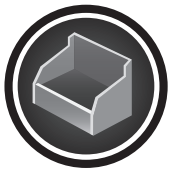
Le nettoyage et la maintenance de votre barbecue assurent la sécurité de votre famille, le fonctionnement optimal des pièces et une longue durée de vie de votre barbecue. Faite le au début de la saison, au moins deux fois en cours de saison et plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou durant toute l'année.

⚠ AVERTISSEMENT

Allouez suffisamment de temps pour que le barbecue refroidisse complètement avant de le manipuler ou de nettoyer toute pièce.

PREMIÈRE ÉTAPE : Enlevez et/ou désassemblez les pièces suivantes ; les grilles de cuisson, le grille de réchauffage, les plaques de distribution de chaleur Even Heat^{MC}, les brûleurs Even Heat^{MC} et le système de gestion de graisse Quick Clean^{MC}

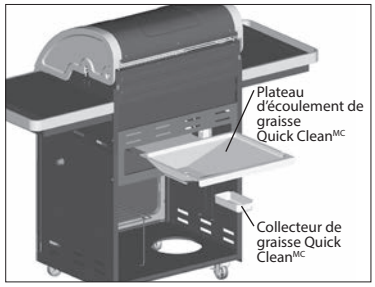
DEUXIÈME ÉTAPE : Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage décrites ci-dessous.



Boîtier des brûleurs

- Au moyen d'un grattoir à peinture en plastique , éliminez l'accumulation de résidus alimentaires et de cendres à l'intérieur du boîtier et du couvercle du barbecue.
- Au besoin, nettoyez l'intérieur du boîtier des brûleurs du barbecue à l'aide d'une solution composée de détergent et d'eau. Rincez et séchez toujours à fond avant de réinstaller les pièces.
- Pour les surfaces de compartiment des brûleurs très souillées, utilisé une feuille d'aluminium froissée pour aider à enlever les accumulations.

Le système de Gestion de Graisse Quick Clean^{MC} achemine la graisse à un collecteur de graisse amovible afin de permettre un nettoyage sans effort. Le collecteur de graisse et le plateau d'écoulement de graisse sont situés sous le boîtier des brûleurs de l'appareil et sont accessibles par l'arrière du barbecue. Le collecteur de graisse et le plateau d'écoulement de graisse doivent être vidés et nettoyés régulièrement afin d'éviter un risque de déversement de graisse, d'embrasements et de feux de graisse.



- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le collecteur de graisse et le plateau d'écoulement de graisse
- Utilisez un grattoir à peinture en plastique pour éliminer toutes les accumulations
- Utilisez un grattoir pour enlevez les accumulations. Lavez le Plateau d'accumulation des Graisse et le Collecteur de Graisse avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez avant de les remettre en position.

Brûleurs Even Heat^{MC}

- Enlevez la quincaillerie utilisée pour assembler les brûleurs à l'ensemble de l'armature des brûleurs. (Il est possible d'avoir besoin d'utiliser du WD40 pour aider à desserrer la quincaillerie)
- Enlevez vos brûleurs du barbecue
- Brossez la surface du brûleur afin d'éliminer les débris
- Nettoyez les ports du brûleur avec un fil de fer ou un trombone afin de les déboucher. N'utilisez aucun outil qui endommagera ou élargira les ports.
- Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse de nettoyage flexible à venturi. Secouez le brûleur pour faire tomber tous les débris à travers l'entrée de gaz
- Utilisez un coton tige afin d'éliminer les débris sur les soupapes
- Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que le brûleur soit bien positionné avec l'embout de la soupape dans l'entrée de gaz du brûleur.

⚠ MISE EN GARDE:

N'utilisez rien de plus grand en diamètre que les trous de brûleur, car il pourrait endommager les trous du brûleur.

Poêle à Saisir (s'il ya lieu)

- En raison de l'intensité élevée du poêle à saisir, la plupart des écoulements et des parti cules d'aliments qui tombent sur sa surface sont calcinés immédiatement. Toutefois, il se peut qu'il reste de la saleté et des résidus. Pour éliminer l'accumulation de résidus, faites fonctionner le poêle à saisir pendant 5 minutes supplémentaires en position « MAX ».
- Si la céramique semble humide, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers afin d'égoutter l'excès d'eau. Apportez-le à l'intérieur et séchez-le à fond.
- Évitez l'impact avec des objets durs

Plaques de Distribution de Chaleur EVEN HEAT^{MC}

Vos Plaques de Distribution de Chaleur EVEN HEAT^{MC} protègent les brûleurs contre les égouttements de graisse et de marinades salées, distribuent la chaleur de façon homogène à travers la surface de cuisson et incinèrent les égouttements de graisse, ce qui crée la saveur authentique du barbecue que l'on adore.

L'accumulation de la graisse peut mener à un nombre de risques lorsque l'on lui permet de s'accumuler, y compris des embrasements et des feux de graisse. Ces pièces peuvent détériorer rapidement, être endommagées par l'humidité ou rouiller si les étapes décrites ci-dessous ne sont pas suivies.

Notez bien : Ne laissez pas la graisse accumuler sur les plaques de distribution de chaleur. L'accumulation de graisse peut causer des levés de flammes ou des feux de graisse plus dangereuse et difficile à contrôler.

- Retirez et nettoyer les Rabat-Flammes après chaque deuxième utilisation du barbecue, le moment que vous constater une accumulation ou après la cuisson d'aliment gras tel saucis son, hamburger ou des cotes de porc.
- Utilisez une brosse à grill pour éliminer les accumulations. Nous vous conseillons de le faire au dessus d'une grande poubelle.
- Nettoyez tous les débris qui restent à l'aide de savon doux et d'eau chaude.
- Séchez à fond.
- Réinstallez

GRILLES DE CUISSON EN FONTE SURFACE DOUBLE COLEMAN®
L'assaisonnement des grilles de cuisson avec de la graisse végétales, améliore la performance de cuisson et la rétention de chaleur, prévient les endommagements causé par l'humidité, crée une surface anti-adhésive pour la cuisson et rallonge la duré de vies de vos grilles de cuisson.

Astuces:
- Vous devriez toujours avoir da la graisse végétale sous la main pour culoter vos grilles de cuisson
- N'utilisez jamais vos grilles de cuisson avant de les avoir culoter. Suivez les instructions fournis dans ce manuel.
- Veuillez toujours préparer vos grilles de cuisson avec une mince couche d'huile ou graisse vegetale, puis préchauffer votre grille a MAX jusqu'à la température désiré.
- Toujours nettoyez vos grilles de cuisson et bruler les excès avant la cuisson. Les résidus de graisse sur les grilles cuisson, aide à les protégés entres les utilisations

Comment assaisonner vos GRILLES DE CUISSON EN FONTE SURFACE DOUBLE COLEMAN®
1. Brossez et enlevez toutes les accumulations à l'aide d'une brosse à barbecue.
2. Nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon. Ne les plonger pas dans l'eau.
3. Rincez et séchez à fond avec une serviette. Laissez les grilles sécher au soleil si vous les nettoyez quand il fait chaud.

Important: Ne laissez jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau ou rester mouiller.

4. Couvrez entièrement les grilles de cuisson, au dessus, au dessous, aux côtés et à chaque tige avec une couche de shortening végétal. N'UTILISEZ PAS de gras salé comme de la margarine, du beurre ou tout aérosol de cuisson anti-adhésif. N'utilisez pas de l'huile d'olive puisqu'elle brûle à des températures élevées.
5. Positionnez vos **Grilles de Cuisson Double COLEMAN®** dans le barbecue et préchauffer le gril à la position MAX pour 20 minutes.
6. Ferme le gril et permettez vos grilles de cuisson le temps de refroidir
7. Un fois les grilles de cuisson refroidie, le culottage est complet.

En assaisonnant vos grilles de cuisson plusieurs fois dans la saison, les pores sont infiltrés d'huile, ce qui empêche l'eau de pénétrer les grilles et de causer une dégradation prématuré de cette pièce. L'assaisonnement crée une surface antiadhésifs et résistante a la rouille.

ENTREPOSEZ VOS GRILLES DE CUISSON :

1. Retirez les Grilles de Cuisson Double COLEMAN® en fonte
2. Nettoyez, culoté et enveloppé dans un linge sèche
3. Entreposez à l'intérieure ou dans un endroit sèche

Entretien des SURFACES EXTÉRIEURES de votre Barbecue
TOUS LES MATERIAUX, y compris l'acier inoxydable, la porcelaine et les pièces peintes en noir ou argent peuvent tâcher, salir ou rouiller à cause des saletés, de la pollution, des dépôts provenant de nettoyant qui ne conviennent pas et particulièrement à cause de la graisse. Il est essentiel de nettoyer les surfaces régulièrement afin de protéger son apparence et son intégrité. Les contaminants affectent très différemment l'apparence, la façon dont ils font rouiller et la facilité de les enlever. Il peut être nécessaire d'identifier le contaminant

ou d'essayer différents nettoyants afin de résoudre les problèmes, y compris l'élimination decontaminants tel que l'oxyde de fer.

- **Eliminez** les saletés et contaminations immédiatement afin d'éviter des endommagements permanents à l'acier inoxydable, la porcelaine ou les surfaces peintes.
- **Testez** tous les nettoyants sur une petite surface discrète pour assurer qu'ils soient bénéfiques aux surfaces.
- **Utilisez seulement** des nettoyants conçus pour les produits d'extérieur.
- **Utilisez** une des méthodes de nettoyage suivantes :
  - Une solution d'eau chaude et de savon doux pour éliminer tous les contaminants
  - Une solution d'eau chaude, de détergent, de solvant pour éliminer les accumulations de graisse
  - Un mélange moitié vinaigre moitié eau pour éliminer les saletés et contaminations sur les surfaces
  - Un nettoyant pour acier inoxydable de niveau commercial pour polir
- **Rincez et enlevez tous les nettoyants avec de l'eau chaude et séchez à fond avec une serviette douce**
- **Utilisez** seulement une serviette douce et propre pour nettoyer les surface afin d'éviter de les rayer. Il est conseillé d'utiliser une serviette en microfibre
- **N'UTILISEZ PAS** de détergents qui contiennent du chlorure
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants chimiques afin d'éviter d'enlever la peinture et de causer des endommagement permanents.
- **N'UTILISEZ PAS** de brosses ordinaires en acier au carbone, de la laine d'acier ou de tampons à récurer car ils peuvent laisser des particules logées sur les surfaces et peuvent rouiller.
- **N'UTILISEZ PAS** du blanchissant ou de nettoyant qui contiennent du blanchissant. Nettoyez immédiatement avec du bicarbonate de soude et rincez à fond si un produit tel que celui-ci rentre en contact avec les surfaces.

Rendez-nous visite en ligne à www.colemanbbqs.com pour obtenir plus d'astuces d'entretien et de nettoyage COLEMAN®

TROISIÈME ÉTAPE : L'ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE

Pour éviter la détérioration et la dégradation des pièces, veuillez suivre les étapes suivantes avant d'entreposer votre BARBECUE pour la saison prochaine

- Enlevez et nettoyez tous les composants du barbecue de la façon décrite dans la section de l'Entretien et de Nettoyage de ce manuel.
- Retirez les grilles de cuissons, enveloppez les dans un linge et entreposé a l'intérieure. Pour les grilles de cuissons emailée assurez vous de bien les assaisonner avant de les envelopper dans un linge et les entreposé a l'intérieure.
- Si vous entreposez l'appareil pour l'hiver ou pour une longue période de temps, retirez la batterie de l'allumeur pour empêcher la corrosion.
- Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur, la bonbonne de propane DOIT être retirée
- La bonbonne de propane DOIT toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré • Si vous entreposez votre barbecue dans un garage, vous devriez mettre un morceau
  de carton sous le barbecue pour le protéger contre la corrosion prématurée causée par l'humidité du béton.
- Si vous entreposez le Barbecue à l'extérieur : la soupape de la bonbonne de propane doit être fermée
- **N'ENTREPOSEZ SOUS AUCUN PRÉTEXTE** le barbecue avec la bonbonne de propane dans le garage ou près d'une source de chaleur.
- Utilisez une housse à BARBECUE pour protéger votre Barbecue
- **Veuillez noter :** Cela protègera votre barbecue contre les effets de la neige, de la pluie, des excréments d'animaux et autre, mais pas contre les endommagements causés par l'humidité, la condensation ou d'autres agents corrosifs.

⚠ IMPORTANT

Si vous avez le barbecue Coleman® Even Heat™ Hybride, consultez le Guide de Charbon de Bois pour les directives d'entretien, nettoyage et entreposage.

⚠ AVERTISSEMENT:

Veuillez toujours suivre les pratiques de manipulation et préparation hygiéniques des aliments lors de l'utilisation de ce Barbecue, et pour prévenir toute maladie d'origine alimentaire.

Éviter les Contaminations Croisées

Désinfectez les comptoirs, les appareils et ustensiles après avoir manipulé de la viande, des fruits de mer ou du poulet cru. Rincez avec une solution diluée de blanchissant au chlore ; une cuillère à thé pour un litre d'eau. Evitez les contaminations croisées lors de la préparation des aliments.

- Faites toujours cuire les aliments adéquatement. Il peut rester des bactéries dans les aliments mal cuits, spécialement si ils ont été décongelés ou exposés à de conditions chaudes avant de cuisiner
- Utilisez toujours une sonde à viande pour vérifier que les aliments ont été entièrement cuits.
- Utilisez toujours des assiettes et ustensiles séparés pour manipuler de la viande crue. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans la même assiette, et ne placez jamais des aliments cuits dans une assiette qui a été utilisée pour manipuler des aliments crus. Nettoyez toujours soigneusement les assiettes et ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et poulet avant de cuisiner.
- Laissez toujours les aliments crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à cuisiner.
- Marinez toujours la viande dans le réfrigérateur. Jetez toujours la marinade en trop et ne la réutilisez jamais.
- Préchauffez toujours votre Barbecue pendant jusqu'à ce que la température désirée est atteinte avant de cuire, et nettoyez la graisse et les résidus alimentaires avant d'utiliser les grilles de cuisson.

TRUCS ET ASTUCES GRILLADE:

⚠ ATTENTION:

Les grilles doivent être assaisonnez avant l'utilisation. Referez vous à la p. 15 pour les instruction de culottage. Pour de meilleur résulta utilisez du gras végétale.

Quelques conseils utiles assureront que vos résultats de grillade sont parfaits à chaque fois!

- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson ou de shortening végétal sur les grilles de cuisson avant de griller pour éviter que les aliments collent.
- Toujours retiré et nettoyer les plaques de distribution de chaleur avant de préchauffer.
- Enlevez l'excès de gras de la viande et entaillez le gras qui reste à des incréments de deux pouces afin d'éviter des embrasements et qu'elle s'incurve. Les viandes grasses peuvent être cuites indirectement à des réglages de températures plus basses.
- Arrosez la viande de sauce barbecue ou tout autre sauce à base de sucre seulement pendant les dernières minutes de cuisson afin d'éviter de la brûler.
- Préchauffez toujours l'appareil sur « MAX » jusqu'à ce que la température désirée est atteinte avant d'ajouter les aliments.

Les barbecues Coleman® Even Heat™ ont été conçus pour fournir une grande variation de températures de cuisson et contrairement a la plupart des grils, peut atteindre une température élevé très rapidement :

- **Pour préchauffer :** dépendant des aliments à faire cuire, toujours préchauffer votre gril à la température nécessaire.
- Si des températures moins élevé sont nécessaire pour préparés des aliments à cuisson lente, tel le poulet et cote de porc, assurez vous de ne pas préchauffée a des températures plus élevé que nécessaire. Les Grilles de Cuisson Double COLEMAN® offrent la meilleur rétention de chaleur et garderons la chaleur longtemps. Visez toujours pour la température de cuisson nécessaire lors du préchauffement du gril.

- Faites cuire les portions de tailles similaires afin qu'elles soient cuites d'une façon homogène.
- Assurez-vous toujours de régler la température après le préchauffage. « MAX » est destiné pour le préchauffage rapide de l'appareil, pour saisir des steaks et tout autres coupes de viande.
- La température moyenne est destinée à la plupart des grillades, cuissons et rôtissages.
- La température basse est destinée à chauffer, cuire lentement, fumer et cuire des aliments délicats.
- Ne percez jamais les aliments lors de leur cuisson sur le barbecue car cela les sèchera.
- Ne tournez pas souvent les aliments. Tournez les aliments une seule fois à mi-cuisson.

- **Ne placez pas de la viande congelée sur les grilles de cuisson car cela endommagera la surface de cuisson de façon permanente.**
- Faites toujours cuire avec le couvercle fermé afin de préserver la température du BARBECUE.
- Salez seulement après la cuisson afin d'éviter que la viande soit sèche.

MÉTHODES DE CUISSON AU BARBECUE

Cuisson Directe — Ceci est la méthode de cuisson la plus populaire et implique la cuisson des aliments directement sur la flamme, tel que saisir un steak.

Cuisson Indirecte — Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson et décalés de la source de chaleur. La chaleur reflétée, avec le couvercle du barbecue fermé, entoure les aliments afin de les cuire doucement et de façon homogène.

⚠ AVERTISSEMENTS ⚠

Pour s'assurer qu'ils soient mangeable sans risque, les aliments doivent être cuits à la température interne minimale listé dans la table ci-dessous.

AAC* TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE SÛRE	
Poisson	145° F
Porc	160° F
Plats aux œufs	160° F
Bifteck et Rôti de Bœuf, de Veau et d'Agneau	145° F
Bœuf, Veau ou Agneau Haché	160° F
Volaille entière (Dinde, Poulet, Canard, etc.)	165° F
Volaille haché ou en morceaux (Poitrine de Poulet etc.)	165° F

* Agriculture et Agroalimentaire Canada

DURÉE APPROXIMATIVE DE CUISSON

BOEUF	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Bifteck	3/4" (2cm) d'épaisseur	3 to 4 min. /côté	mi-saignant 145°F (62°C)
		4 to 5 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
Kébab	cubes de 1" (2.5cm)	3 to 4 min. /côté	145°-160°F (62-71°C)
Steak haché	1/2" (12mm) d'épaisseur	3 to 4 min. /côté	moyen 160°F (71°C))
Rôti, rumsteck	4 à 6 lb. (1.8 à 2.7 kg)	18 to 22 min /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Faux-filet	3 1/2- à 4 lb. (1.5 à 1.8kg)	20 to 25 min. /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Entrecôte	Par portion d'une entrecôte	10 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
	Demi, 2 à 3 lb (0.9 à 1.3kg)	10 to 12 min. /côté	mi-saignant 145°F (62°C)
Filet	Entier, 4 à 6 lb (1.8 a 2.7kg)	12 to 15 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
PORC	**TAILLE**	**DURÉE DE CUISSON**	**TEMP INTERNE**
Côte, avec os	3/4" (2cm) thick	3 to 4 min. /side	med 160°F (71°C)
Côte, sans os	1 1/2" (4cm) thick	7 to 8 min. /side	med 160°F (71°C)
Filet	1/2-1 1/2 lbs. (0.2-0.6kg)	15 to 25 min. total	med 160°F (71°C)
Entrecôte (cuisson indirecte)	2-4 lbs. (0.9-1.8kg)	1 1/2 to 2 hrs.	med 160°F (71°C)
VENISON	**TAILLE**	**DURÉE DE CUISSON**	**TEMP INTERNE**
Rôti, selle ou gigot	6-7 lbs. (2.7-3.1kg)	25 to 30 min. /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Bifteck	3/4" (2cm) thick	6 to 7 min. /side	med 160°F (71°C)
POULET	**TAILLE**	**DURÉE DE CUISSON**	**TEMP INTERNE**
Frit au gril (cuisson indirecte)	3-4 lbs. (1.3-1.8kg)	60 to 75 min.	in thigh 180°F (82°C)
Poulet cornouaillais	18-24 oz. (510-680g)	45 to 55 min.	in thigh 180°F (82°C)
Demi poitrine de poulet, sans os	6-8 oz. (170-226g) each	10 to 15 min. /side	170°F (77°C)

POULET	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Demi poitrine de poulet, sans os	4 oz. (113g) each	6 to 8 min. /side	170°F (77°C)
Gigot	4-8 oz. (113-226g)	10 to 15 min. /side	180°F (82°C)
Pilon	4 oz. (113g)	8 to 12 min. /side	180°F (82°C)
Aile de poulet	2-3 oz. (56-85g)	8 to 12 min. /side	180°F (82°C)

- La durée de cuisson peut être prolongée lorsque la température extérieure est plus froide que 65°F (18°C) et / ou l'altitude est plus de 3,500 pi (1067m). Utilisez une sonde à viande pour vérifier la température interne afin de vous assurer que la viande est entièrement cuite.
- La perte de chaleur peut prolonger la durée de cuisson si le couvercle du gril est soulevé.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL (s'il y a lieu)

Votre brûleur latéral sert à faire bouillir, à sauter, à mijoter et à réchauffer facilement les aliments.

- Préchauffez votre brûleur latéral 10 à 15 minutes en position « MAX » pour obtenir les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau ou que vous réchauffez des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser une casserole ou un wok couverts.
- Assurez-vous que votre barbecue à gaz est placé à l'écart des vents forts ou de l'air froid, car cela pourrait affecter le préchauffage de votre brûleur latéral et l'efficacité de cuisson.
- Votre brûleur latéral de 10 000 à 13 000 BTU prend plus de temps à préchauffer et à cuire les aliments que lorsque vous utilisez la cuisinière chez vous.
- Enlevez tous les résidus alimentaires et saletés des surfaces du brûleur latéral.
- Inspectez et nettoyez l'orifice de votre brûleur latéral periodiquement afin de vous assurer qu'il est exempt de résidus alimentaires, de toiles d'araignées ou d'autres débris d'insectes qui pourraient causer un embrasement éclair.

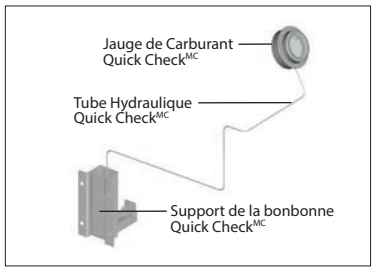
CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL POUR LE POÊLE À SAISIR (s'il y a lieu)

- PORTEZ TOUJOURS des gants protecteurs lorsque vous utilisez le poêle à saisir à haute intensité.
- TENEZ TOUJOURS les enfants, les animaux et les invités éloignés du poêle à saisir lorsque celui-ci est en marche.
- Le couvercle du poêle à saisir sert à L'ENTREPOSAGE UNIQUEMENT. Ne le fermez qu'une fois que le poêle à saisir a refroidi.
- ÉVITEZ LES BLESSURES : votre poêle à saisir comprend une grille de cuisson polyvalente pour les casseroles et les woks. Mettez toujours en place l'accessoire dont vous avez besoin d'abord, avant d'allumer le poêle à saisir.
- Ne mettez jamais d'aliments congelés sur la plaque chauffante. Faites toujours dégeler les aliments au réfrigérateur ou à température ambiante avant de les faire cuire.
- Ce poêle à saisir comporte maintenant une caractéristique d'ajustement de la température. N'utilisez la position « MAX » que pour le préchauffage (seulement 2 minutes) ou pour saisir des aliments.
- Évitez la surcuisson des aliments en utilisant le réglage de température qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.
- Étant donné la chaleur intense produite par le poêle à saisir, les aliments laissés sans surveillance sur les brûleurs peuvent brûler rapidement.
- Évitez les embrasements éclairs en inspectant et en nettoyant régulièrement le tube de venturi du brûleur de poêle à saisir, en enlevant tous les débris présents.
- Évitez les dommages causés par l'eau ou les autres liquides.
- Ne jetez pas d'eau sur la grille pour éteindre une flamme ou pour contrôler un embrasement éclair.
- N'essayez pas de faire fonctionner le poêle à saisir dans une aire dégagée lorsqu'il pleut.
- Faire saisir – Utilisez le côté opposé d'une plaque avec la surface de la grille pour faire saisir les steaks et les fruits de mer. Réduisez toujours la température après quand les marques de cuisson ont été réalisées.

⚠ AVERTISSEMENT

N'opérez pas le poêle à saisir s'il semble humide! Retirez le brûleur, retourner le pour permettre l'évacuation d'excès d'eau et rentrer a l'intérieur pour sécher complètement.

JAUGE DE CARBURANT QUICK CHECK^{MC} (s'il y a lieu)



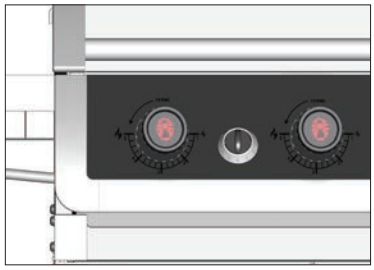
Votre Barbecue COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} est équipé d'une Jauge de Carburant Quick Check^{MC} et vous aide à lire le niveau de carburant sans avoir besoin de le deviner. Cette jauge de carburant facile à lire est montée sur le panneau de commande et permet à l'utilisateur de vérifier rapidement le niveau de propane avant, pendant et après la grillade.

L'Ensemble de la Jauge de Carburant QUICK CHECK^{MC} est composé de trois pièces ; la Jauge de Carburant Quick Check^{MC}, le tube Hydraulique Quick Check^{MC} et le support de la bonbonne Quick Check^{MC}. Ces trois pièces sont pré-assemblées à l'usine et testées afin d'assurer un bon fonctionnement et fiabilité.

AVERTISSEMENT : Veuillez faire attention aux suivants afin d'éviter d'endommager le système Hydraulique Quick Check^{MC} ;

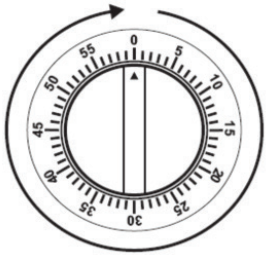
Évitez de trop plier le tube hydraulique pendant l'assemblage.
Ne tirez pas, ne pincez pas et ne pliez pas le tube hydraulique Quick Check^{MC} afin d'éviter un risque de fuite.
Evitez d'exercer de la force aux points de raccordement de l'Ensemble de la Jauge de Carburant Quick Check^{MC}.
Assemblez le tube hydraulique Quick Check^{MC} au panneau latéral gauche afin de le protéger et d'éviter de l'endommager.
Assurez-vous que toute la quincaillerie est correctement serrée afin d'assurer un support adéquat du support de la bonbonne Quick Check^{MC} et de la bonbonne.

MINUTEUR DE CUISSON 60 MINUTES FACILE À LIRE (s'il y a lieu)

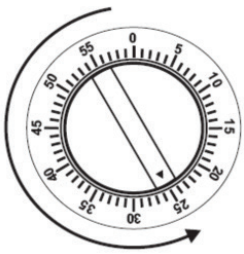


Votre Barbecue COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} est équipé du minuteur de cuisson (60 minutes) facile à lire. Chronomètre de 0 à 60 minutes, en incréments de 1 minute avec une forte sonnerie de 5 secondes lorsque la durée est expirée. Ce minuteur est entièrement mécanique donc il n'y a jamais besoin de changer de piles. Pour utiliser le minuteur de votre Barbecue COLEMAN® EVEN HEAT^{MC}, tournez le bouton du minuteur entièrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer l'alarme et puis tournez le dans sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la durée de temps désirée (en minutes). Le minuteur sonne lorsque la durée de temps est expirée.

Timer



Tournez le bouton du minuteur entièrement dans le sens des aiguilles d'une montre

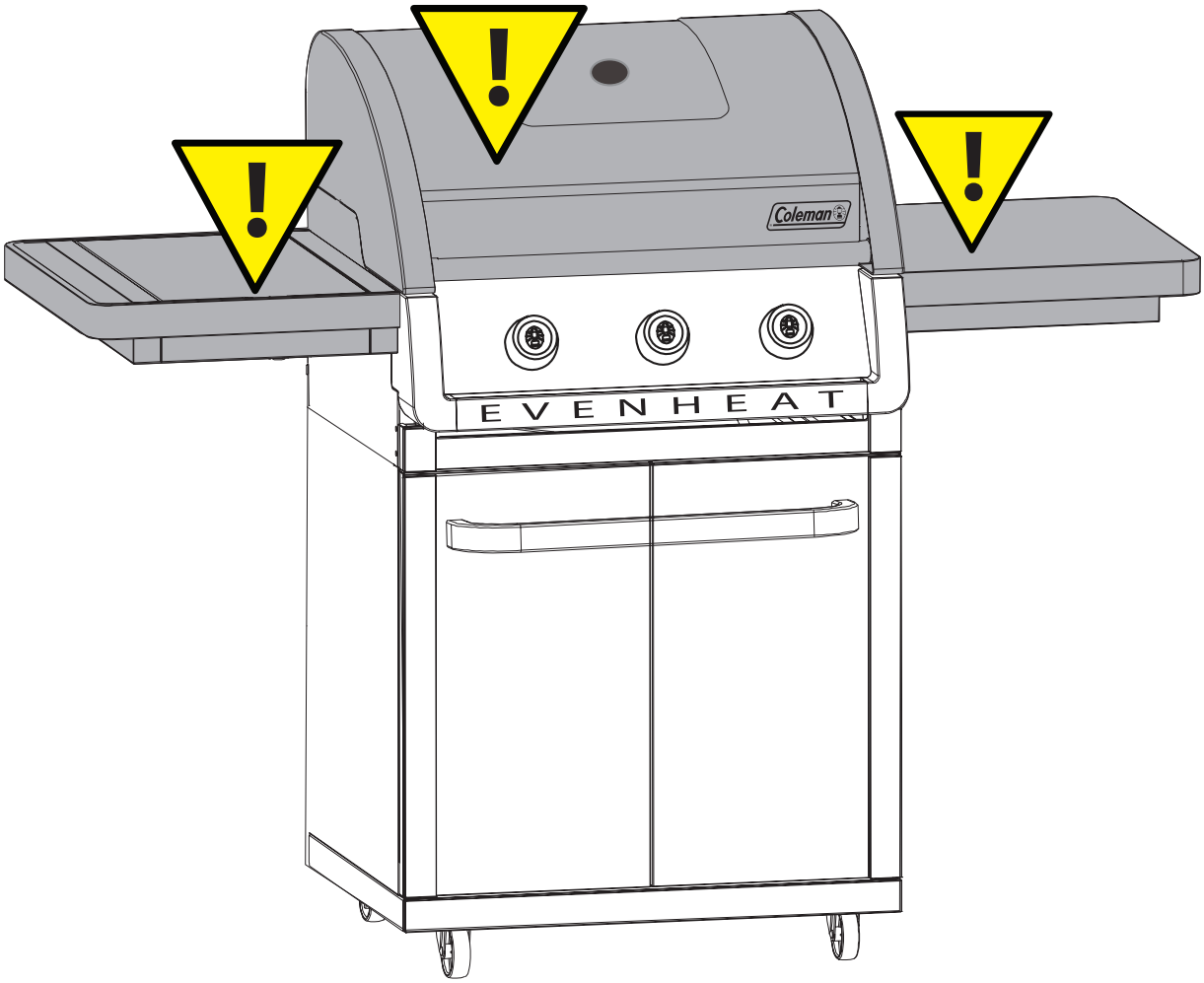


Tournez le dans sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la durée de temps désirée

ÉLIMINATION DES PILES

Disposez des piles usagées selon les règlements locaux.

AVERTISSEMENT:
SURFACES CHAUDES



AVERTISSEMENT

LES SURFACES EXTÉRIEURES SERONT TRÈS CHAUDE. PORTEZ TOUJOURS DES MOUFFLES DE PROTECTION ISOLÉS POUR BARBECUE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BARBECUE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE.

- TENIR ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES
- GARDEZ LES ENFANTS ET ANIMAUX FAMILIER LOIN DE CET APPAREIL DE CHAUFFAGE AU GAZ
- ÉVITEZ DES FEUX DANGEREUX : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST EN OPÉRATION

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, Ayez les informations suivantes disponible:

1. **Numéro de série:** le numéro de série peut être trouvé sur le coté de la boite d'emballage du BBQ, sur la page couverture de votre guide d'utilisation ainsi que sure la plaque signalétique situé sur le panneau latéral du BBQ.
2. **Numéro de modèle:** le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
3. **Preuve d'achat** du propriétaire initial.

Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617
HEURES : 10 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche).

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ:

1. Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617
2. **Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses. Le Service à la clientèle Coleman®** veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient délivrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. **Pertes ou dommages non apparents:** Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le **Service à la clientèle de Coleman®**. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente, veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse www.colemanbbqs.com

Garantie LIMITÉE:

Par le présent, Winners Products garantie au propriétaire original de ce barbecue Coleman® EVEN HEAT^{MC}, que ledit barbecue sera exempt de vice de fabrication, a partir de la date d'achat, pour la période de garantie, tel que défini ci-dessous.

Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.
COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} BARBECUE PETITS ESPACES / COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} BARBECUE 3 BRÛLEURS / COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} BARBECUE 4 BRÛLEURS / COLEMAN® EVEN HEAT^{MC} BARBECUE HYBRIDE

Garantie à Vie Limitée :
Allumage InstaStart^{MC}

Garantie limitée de cinq ans :
Brûleurs EVEN HEAT^{MC} en acier inoxydable
Ensemble du Collecteur
Armature de brûleur

Garantie limitée d'un an :
Toutes les autres pieces

⚠ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu. Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau flexible, le robinet ou le régulateur afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de Winners Products est assujettie aux **restrictions** suivantes:

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Winners Products.
4. La société Winners Products ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Winners Products réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défaillantes dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Winners Products n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Winners Products.
9. Visiter le site www.colemanbbqs.com et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Winners Products exclut les éléments suivants de sa garantie:

a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente;
b. Les endommagements causés par une installation, un assemblage ou une modification inappropriés, ou en ne laissant pas assez d'espace entre le barbecue et les matériaux combustibles, ou par le non-respect de l'utilisation approprié, des instructions de sécurité et de maintenance décrits dans ce manuel.
c. Le fait de ne pas exécuter les travaux de maintenance, les contrôles de sécurité et les révisions qui sont requis à intervalles réguliers, y compris notamment l'élimination des insectes des tubes de venturi, de manière à entraîner un feu à inflammation instantanée, les dommages causés par les incendies de graisse, les incendies en torche ou les incendies entraînés par une mauvaise connexion du tuyau flexible à la source de gaz;
d. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyants pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour four en porcelaine et d'autres nettoyants chimiques pouvant endommager les surfaces;
e. L'usure normale, l'écaillage et le grattage de surfaces peintes ou en émail vitreux, la décoloration due aux éléments ou à la chaleur, la corrosion en surface, la rouille, les perforations dues à la rouille, l'exposition chimique à l'atmosphère et d'autres dommages, résultant d'une utilisation normale, hors du contrôle du fabricant.

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à:
www.colemanbbqs.com

Participez au

facebook.com/colemangrills

twitter.com/colemangrills

Coleman®, Coleman , et sont des marque déposée The Coleman Company, Inc., utilisée sous licence. ©2015 The Coleman Company, Inc.